



411065S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0021S-2018

复合益生菌固体饮料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段省委、张娟红。

H N

Q B

复合益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了复合益生菌固体饮料的要求、试检方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以菊粉、熟化山药粉、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、低聚果糖为原料，添加果蔬粉（甜橙粉、蓝莓粉、柠檬粉），经粉碎、过筛（或制粒、干燥）、混合、装袋密封、包装而成的复合益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌应符合《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）和QB/T 4575的规定。

2.1.2 熟化山药粉应符合GB 19640的规定。

2.1.3 菊粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23582的规定。

2.1.5 甜橙粉、蓝莓粉、柠檬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	洁净、干燥的均匀粉末或细小颗粒，无霉变、无虫蛀、无结块。	从供试样品中随机抽取10g，置于洁净烧杯中，自然光下用目测法观察样品的色泽、性状、杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
乳酸菌，（CFU/g）	≥	1×10 ⁶ （出厂时）1×10 ³ （销售时）			GB 4789.35	
大肠菌群，（CFU/g）		5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15	
沙门氏菌（/25g）		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，（CFU/g）		5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菊粉、熟化山药粉、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、低聚果糖为原料，添加果蔬粉（甜橙粉、蓝莓粉、柠檬粉），经粉碎、过筛（或制粒、干燥）、混合、装袋密封、包装而成的复合益生菌固体饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合益生菌固体饮料的要求、试检方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司